



Fructozym APX

Specjalnie skoncentrowana pektynaza do obróbki jabłek

Opis produktu:

Skoncentrowany, płynny preparat enzymatyczny (EC. 3.2.1.15) z *Aspergillus Niger* do selektywnej degradacji pektyn w miazdze owoców ziarnkowych.

Zalety zastosowania Fructozym APX:

- Zmniejsza lepkość miazgi owocowej, poprawia odprowadzanie soku już na początku tłoczenia
- Poprawia wydajność tłoczenia I uzysk w pierwszym etapie tłoczenia (tłoczenie kaskadowe)
- Selektywna degradacja pektyn hydrolitycznych
- Zwiększa przepływ podczas filtracji crossflow
- Niskie uwalnianie osadów co powoduje łatwiejsze i szybsze czyszczenie pras

Dozowanie:

Odpowiednią dawkę dodać bezpośrednio do surowca zachowując odpowiednia temperaturę i czas reakcji.

Zastosowanie	Temperatura [° C]	Czas reakcji [min]	Dozowanie [ml/1000kg miazgi]
Miazga jabłkowa	15-30	30-45	45-70
Miazga gruszkowa	15-30	45-60	60-90

Fructozym APX rozcieńczyć w wodzie (20 – 50 krotnie) dozować bezpośrednio do młyna lub w linię. Dodatkowe mieszanie nie jest konieczne. Enzym najlepiej aktywny w zakresie pH 3,0 - 5,0, optymalne pH wynosi 4,15. Temperatura miazgi powinna wynosić co najmniej 15 ° C.

Magazynowanie:

Najlepiej przechowywać w temperaturze 0-10. Wyższe temperatury powodują skrócenie okresu przydatności. Unikać przechowywania w temperaturze powyżej 25 C. Otwarty pojemnik należy jak najszybciej zużyć.



The application recommendations given herein describe the intended use of the product as a processing aid or additive as part of a good manufacturing practice. Only this application can lead to a food safety of the final product. However, please note: Our technical product leaflets are based on our current knowledge and experience. They have to be seen as general information on our products only. Due to the imponderabilities of treating natural products and the potential prior treatment we cannot accept any liability. Accordance with all national laws and regulations for use of our products has to be ensured by each user. All data is therefore provided without any warranty. All information is subject to change without prior notice. Our general terms of business apply, please refer to www.erbsloeh.com.

Version 002 – 01/2016 RK – print 08.10.2019

